



## Menu groupe à 24.00€/personne\*

Valable pour 15 personnes minimum

Salade Jurassienne  
Comté, noix et jambon fumé du Haut-Doubs  
OU

Terrine de campagne « Maison »

Suprême de Poulet fermier à la crème au Côtes du Jura  
OU

Filet de truite aux amandes  
(Pisciculture Petit)

Tarte aux noix  
OU

Nougat glacé au miel

\*24.00€ si tous les convives consomment les mêmes entrées, plats & desserts.

Le panachage des entrées, des plats et desserts est possible mais **entraîne une augmentation du prix du menu de 1.00€, soit 25.00€ par personne**. Dans ce cas, les choix individuels doivent nous être communiqués une semaine en avance.

- Supplément fromages affinés (comté, morbier) ou blanc : 3.00 € par personne

Les forfaits boissons proposés ci-dessous sont uniquement pris en compte pour l'ensemble des convives

### Forfait vin 5.70 € par personne

- ¼ vin pichet rouge ou rosé VDP du Gard
- Café

### Forfait vin 7.20 € par personne

- Blancass' en apéritif
- ¼ vin pichet rouge ou rosé VDP du Gard
- Café

### Forfait vin 8.70 € par personne

- Crémant du jura en apéritif
- ¼ vin pichet blanc ou rouge AOC Jura
- Café

### Forfait eau 4.20 € par personne

- ½ litre eau plate ou gazeuse
- Café

Pour une meilleure organisation et un temps d'attente mieux maîtrisé, les horaires recommandés sont 12 h ou 13h15 installés à table.

Nos charcuteries proviennent des salaisons artisanales DROZ-VINCENT et sont exclusivement élaborées à base de porcs Comtois labellisés.